

# Kokosstjerner

ca. 80 stk.



for let øvede

Op til 80 Min.



## Ingredienser:

### Dejen:

250 g hvedemel  
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
50 g hakket lys chokolade  
50 g kokosmel  
150 g rørsukker  
1 æg str. M/L  
150 g blødt smør  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

### Pynt:

100 g chokolade  
25 g kokosmel

## 1 Dejen:

Sigt mel og bagepulver i en skål. Tilsæt de øvrige ingredienser, og ælt dejen med en håndmikser til en glat dej (brug dejkroge) – først på laveste trin og dernæst på højeste trin. Pak dejen i folie, og stil den i køleskabet mindst 30 minutter.

## 2 Tænd ovnen på 160° C varmluft.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, udstik stjerner, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag stjernerne i 12-14 minutter. Afkøl kokosstjernerne på en bagerist.

**Bagetid: 12 - 14 minutter**

## 3 Pynt:

Smelt chokoladen, og dekorér stjernerne. Drys kokosmel på.